



Marettimo



Entradas

- **Bolinho de Bacalhau (6un.)**

R\$35,00

Bacalhau desfiado, alho, cebola e batata.

- **Camarão à Guille**

R\$78,00

Camarão, alho, pimentão, salsa e azeite.

- **Pastéis de Camarão (6un.)**

R\$35,00

Pastéis recheados com camarão.

- **Pastéis de Bacalhau (6un.)**

R\$35,00

Pastéis recheados com bacalhau e creme de leite.

- **Salada Mediterrânea**

R\$35,00

Seleção de alfaces, rúcula, agrião, palmito, mussarela de búfala e tomate.

- **Salada de Frutos do Mar**

R\$55,00

Seleção de alface roxa, rúcula, agrião, endívia com pedaços de peixe, lula e camarão ao molho de azeite e vinagre balsâmico.

- **Tigelinha de Polvo**

R\$70,00

Polvo, batata e tomate refogados na manteiga e limão.

- **Mix de Frutos do Mar**

R\$80,00

Frutos do mar (polvo, lula e camarão) refogados na manteiga e limão.

- **Tábua Marettimo**

R\$80,00

Pastrami de javali, copa de Javali, bacon, linguiça de cordeiro, linguiça apimentada, queijo, ovo de codorna e azeitona.

- **Couvert**

R\$11,90

*Obs: couvert opcional e individual.

Bacalhau

- **Bacalhau Gomes de Sá**

R\$160,00

Lascas de bacalhau amaciadas cozidas em alho, cebola e azeite acompanhados de azeitona preta, ovo cozido e arroz branco.

- **Bacalhau Nunca Chega**

R\$160,00

Bacalhau desfiado mexido com ovos, batata palha, presunto, azeitona preta e arroz.

- **Bacalhau ao Vinho do Porto**

R\$219,00

Bacalhau selado com brócolis, tomate, alho, batatas, ovos de codorna, pimentão, azeitonas pretas ao tempero mediterrâneo e vinho do porto. Acompanha arroz de açafrão.

- **Bacalhau à Lagareiro**

R\$199,00

Postas de bacalhau douradas no azeite, acompanhadas de batatas ao murro, alho, cebola, brócolis, tomate, azeitonas e arroz.

- **Bacalhau ao Forno**

R\$199,00

Postas de bacalhau assadas no forno acompanhadas de batata, cebola, ovos, tomate, brócolis e arroz.

Risotos

- **Risoto de Legumes**

R\$115,00

Arroz refogado com brócolis, cenoura, batata, abobrinha, manteiga, queijo parmesão e vinho branco.

- **Risoto de Alho Poró**

R\$115,00

Arroz refogado com alho poró, manteiga, queijo parmesão e vinho branco

- **Arroz de Pato**

R\$135,00

Arroz com pato desfiado, linguiça calabresa ao vinho branco e manteiga.

- **Arroz de Polvo**

R\$160,00

Arroz cozido com caldo de polvo e vinho tinto, pimentões, cebola e pedaços de polvo.

*Obs: todos os pratos são para 2 pessoas
Porção individual será cobrada 60% do valor ilustrado

Frutos do Mar

- **Espagete ao Frutos do Mar** R\$160,00

Espagete com camarão, mexilhões, lula e polvo ao molho do chef.

- **Camarão à Marettimo** R\$180,00

Camarão ao molho de creme de leite e curry, acompanhado de arroz de amêndoas.

- **Camarão na Champagne com Arroz de Maçã** R\$180,00

Camarão ao molho à base de alho, cebola, creme de leite, caldo de peixe e champagne. Acompanhado de arroz de maçã.

- **Polvo Marettimo** R\$180,00

Tentáculos de Polvo no azeite acompanhado de batatas, tomate, brócolis e arroz.

- **Arroz ao Roquefort Acompanhado de Camarões Recheados de Catupiry** R\$180,00

Camarões empanados com catupiry acompanhados de arroz ao queijo roquefort.

- **Paella Marettimo** R\$180,00

Saborosa paella que leva camarão, mexilhões, lula e polvo.

- **Frutos do Mar a La Plancha** R\$280,00

Seleção de frutos do mar grelhados (peixe fresco do dia, polvo, camarão e lula) salteados na manteiga de trufa acompanhados de arroz de alho.

- **Lagosta ao Thermidor** R\$300,00

Lagosta preparada com creme de leite, cenoura, cebola, conhaque e queijo acompanhado de arroz branco.

*Obs: todos os pratos são para 2 pessoas
Porção individual será cobrada 60% do valor ilustrado

Peixes

- **Salmão ao Molho de Ervas**

R\$130,00

Filé de salmão grelhado ao molho de ervas, acompanhado de purê de batata e creme de espinafre.

- **Filé de Peixe fresco a Belle Meuniere**

R\$130,00

Filé de peixe fresco do dia grelhado ao molho de champignon, camarão e alcaparras, acompanhado de verduras na manteiga e arroz.

- **Badejo Grelhado ao Molho de Alcaparras**

R\$130,00

Filé de badejo grelhado com molho de alcaparras e arroz de brócolis

- **Robalo Grelhado ao Molho de Ervas**

R\$140,00

Filé de robalo grelhado ao molho de ervas acompanhado de arroz de alho.

Moquecas

- **Moqueca de Camarão**

R\$180,00

Moqueca de camarão na panela de barro, ao molho de pimentão, leite de coco, tomate e cebola. Acompanha pirão e farofa de dendê.

- **Moqueca de Peixe**

R\$180,00

Moqueca de peixe na panela de barro, ao molho de pimentão, leite de coco, tomate e cebola. Acompanha pirão e farofa de dendê.

- **Moqueca Mista**

R\$210,00

Moqueca com camarão, peixe, lula, mexilhões e polvo, ao molho de pimentão, leite de coco, tomate e cebola. Acompanha pirão e farofa de dendê.

*Obs: todos os pratos são para 2 pessoas
Porção individual será cobrada 60% do valor ilustrado

Carnes

- **File Mignon ao Vinho do Porto e Ovas**

R\$160,00

Medalhões de File Mignon selecionados com ovas curadas, servido ao molho de vinho do Porto, acompanhado de batatas e arroz de brócolis.

- **Filé Mignon ao Molho de Ervas**

R\$160,00

Filé mignon ao molho de mostarda e ervas acompanhado de arroz e batata sauté.

- **Pato ao Molho de Laranja**

R\$150,00

Pato ao molho de laranja com batatas cozidas e arroz branco.

- **Picadinho à Marettimo**

R\$130,00

Acompanha banana à milanesa, ovos fritos, farofa de biscoito e feijão batido.

- **Filé Mignon ao Molho Madeira**

R\$160,00

Filé Mignon ao molho madeira acompanhada de arroz de açafraão e ervas.

- **Filé Mignon ao Molho Roquefort**

R\$170,00

Medalhões de filé mignon selecionados servido ao molho roquefort, acompanhados de batatas e arroz.

*Obs: todos os pratos são para 2 pessoas
Porção individual será cobrada 60% do valor ilustrado

Sobremesa

- **Panna Cotta com calda de Frutas Vermelhas** R\$22,00

Sobremesa feita com creme de leite e baunilha com calda de frutas vermelhas.

- **Torta de Café ao Creme de Mascarpone** R\$25,00

Deliciosa torta de café com creme de mascarpone.

- **Creme Brulée Siciliano** R\$23,00

Sobremesa francesa feita com creme de leite, baunilha e limão Siciliano.

- **Cuca de Banana com Sorvete de Baunilha** R\$22,00

Bolo amanteigado de banana acompanhado de sorvete de baunilha.

- **Profiteroles Frutas do Bosque com Creme Mascarpone** R\$25,00

Sobremesa feita com massa açucarada recheada com creme mascarpone e calda de frutas vermelhas.



Marettimo
www.marettimo.com.br
contato@marettimo.com.br
tel: (11) 2749-0938

